



# FICHA TÉCNICA

## LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Rev. 3  
Página 1 de 3

# LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO - DON AGUSTÍN -

PRODUCTO CERTIFICADO POR HYCER, SEGÚN RD 4/2014.  
Nº. DE EXPEDIENTE: PI/109/05  
**NORMA DEL IBÉRICO**

Realizado:



Dir. de Calidad y Seg. Alimentaria  
Fecha: 02 de Abril de 2020

Revisado y aprobado:



Dirección  
Fecha: 02 de Abril de 2020



# FICHA TÉCNICA

## LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Rev. 3  
Página 2 de 3

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Tipo:** Producto cárneo curado.
- **Denominación:** LOMO DE BELLOTA 100 % IBÉRICO
- **Definición:** Se entiende por *Lomo Ibérico, denominado en función de su alimentación: de Bellota*, el producto elaborado con la masa común lumbosacra que se prolonga en el músculo longissimus dorsi, ilio costal y semiespinal del tórax de cerdos adultos que cumplen los requisitos de los artículos 11 y 12 de la Norma de Calidad del Ibérico, y prácticamente libre de grasa externa, aponeurosis y tendones, salado, adobado (adicionado de sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados) y embutido en tripas artificiales, el cual ha sufrido un adecuado proceso de maduración y desecación de al menos setenta días. R.D. 4/2014, Norma de Calidad del Jamón, Paleta y Caña de Lomo Ibéricos elaborados en España y sus posteriores modificaciones.
- **Nombre comercial:** LOMO DE BELLOTA 100 % IBÉRICO DON AGUSTÍN.
- **Ingredientes:** Lomo de cerdo de bellota ibérico, sal, especias, pimentón, azúcar, proteína de cerdo, conservadores (E-252, E-250) y antioxidantes (E-301, E-316). SIN GLUTEN, SIN SOJA SIN LACTOSA. Tripa artificial.

### CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO Y CONSUMO

- **Conservación:** Mantener en lugar fresco y seco.
- **Consumo:** Se recomienda sacar el producto de la bolsa unas horas antes de su consumo y mantenerlo a temperatura ambiente. En caso de pérdida del vacío, retirar el envase y volverá a su aspecto natural.
- **Vida Útil:** La fecha de consumo preferente es de 22 meses desde que se encuentra listo para consumo. No contiene organismos modificados genéticamente (OMG). Uso alimentario.

*El producto es apto para el consumo de todos los grupos de consumidores, incluidos niños y ancianos, excepto para aquellas personas a las que su religión no les permite comer carne de cerdo.*

### CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **Color:** Sonrosado, rojo, veteado.
- **Aspecto externo:** Consistencia firme y compacta al tacto, forma cilíndrica más o menos regular o ligeramente aplanada, de calibre superior a 40 milímetros, alargado, tripa bien adherida en toda la superficie, pudiendo estar recubierta de flora externa común a este tipo de producto.
- **Aspecto al corte:** Consistente, veteado, ligado.
- **Textura:** Homogéneo, liso.
- **Olor y sabor:** Agradables, característicos.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- *Escherichia coli* (ufc /g): <1\*10<sup>2</sup>
- *Salmonella* (ufc /g): ausencia.
- *Listeria* (ufc /g): <100.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **Humedad (%):** < 55,0%
- **Proteína bruta (%):** >29,0%
- **Grasa bruta (%):** <37,0 %
- **Nitrato sódico / potásico:** <150 ppm al final de la curación.
- **Nitrito sódico / potásico:** <150 ppm al final de la curación.

#### VALORES NUTRICIONALES POR 100g DE PRODUCTO:

Valor energético (KJ/Kcal): 1213 / 290.

Grasas (g): 14,08.

De las cuales:

- Ácidos grasos saturados (g): 4,50.

Hidratos de carbono (g): 2,16.

De los cuales:

- Azúcares (g): <1.

Proteínas (g): 38,56.

Sal (g): 3.



# FICHA TÉCNICA

## LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Rev. 3  
Página 3 de 3

### LEGISLACIÓN:

- (1) R.D.: 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.
- (2) R.D.: 142/2002, de 1 de febrero, por la que se aprueba la Lista Positiva de Aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. (BOE N° 7, 22 de marzo de 1997), y posteriores modificaciones.
- (3) R. D. 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.
- (4) Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; y posteriores modificaciones.

### ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN

- **Etiquetado<sup>1</sup>:** Segundo lo establecido en la legislación vigente.
- **Presentación:** Entero, en mitades, en trozos, envasado al vacío.
- **Dimensiones:**  
*Largo Aprox.: 55 a 65 cm.*  
*Calibre Aprox.: 60 mm.*

### TRANSPORTE

El transporte se realiza en vehículos isotermos, previamente inspeccionadas sus condiciones óptimas de limpieza.

### ANEXO <sup>(1)</sup>

